KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS

2013 m. liepos 31 d.

kuriuo dėl apdorojimo būdo, skirto tam tikriems su mėsa ir pienu susijusiems pavojams gyvūnų sveikatai panaikinti, įtraukimo iš dalies keičiamas Tarybos direktyvos 2002/99/EB, nustatančios gyvūnų sveikatos taisykles, reglamentuojančias žmonėms skirtų gyvūninės kilmės produktų gamybą, perdirbimą, paskirstymą ir importą, III priedas

(pranešta dokumentu Nr. C(2013) 4853)

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/417/ES)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2002 m. gruodžio 16 d. Tarybos direktyvą 2002/99/EB, nustatančią gyvūnų sveikatos taisykles, reglamentuojančias žmonėms skirtų gyvūninės kilmės produktų gamybą, perdirbimą, platinimą ir importą [1], ypač į jos 11 straipsnį,

kadangi:

(1) Direktyvoje 2002/99/EB nustatytos bendrosios gyvūnų sveikatos taisyklės, reglamentuojančios gyvūninės kilmės produktų gamybos, perdirbimo, paskirstymo ir importo Sąjungoje visus etapus, įskaitant jų įvežimą į Sąjungą iš trečiųjų šalių;

(2) Direktyvos 2002/99/EB 4 straipsnyje nustatyta, kad valstybės narės tam tikromis sąlygomis gali leisti gaminti, perdirbti ir platinti gyvūninės kilmės produktus, atvežtus iš teritorijos arba jos dalies, kuriai taikomi gyvūnų sveikatos apribojimai. Tos direktyvos III priede pateikta lentelė, kurioje išvardyti apdorojimo būdai, skirti panaikinti tam tikriems su mėsa ir pienu susijusiems pavojams gyvūnų sveikatai. Šie apdorojimo būdai atitinka apdorojimo būdus, dėl kurių pateiktos rekomendacijos Pasaulinės gyvūnų sveikatos organizacijos (OIE) Sausumos gyvūnų sveikatos kodekso atitinkamuose skyriuose;

(3) į OIE Sausumos gyvūnų sveikatos kodekso skyrių, skirtą snukio ir nagų ligai, buvo įtrauktas apdorojimo būdas, kuriuo užtikrinamas mėsoje esančio snukio ir nagų ligos viruso nukenksminimas;

(4) todėl tas apdorojimo būdas turėtų būti įtrauktas į Direktyvos 2002/99/EB III priedo lentelėje pateiktų apdorojimo būdų sąrašą kaip būdas, leidžiantis veiksmingai pašalinti riziką, kad mėsa gali būti apkrėsta snukio ir nagų liga;

(5) be to, vietoj Direktyvos 2002/99/EB III priedo lentelėje esančių žodžių „avių ir ožkų maras“ turėtų būti nurodyta „smulkiųjų atrajotojų maras“, kad būtų atspindėtas oficialus ligos pavadinimas, naudojamas OIE Sausumos gyvūnų sveikatos kodekse. O lentelės antraštinėje dalyje esantis skaičius „1“ turėtų būti išbrauktas ir prieš žodį „apdorojimas“ nurodytas žodis „Mėsos“ turėtų būti pakeistas žodžiu „PIENAS“;

(6) todėl Direktyvos 2002/99/EB III priedas turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;

(7) šiame sprendime numatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ SPRENDIMĄ:

1 straipsnis

Direktyvos 2002/99/EB III priedas pakeičiamas šio sprendimo priedu.

2 straipsnis

Šis sprendimas skirtas valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje 2013 m. liepos 31 d.

Komisijos vardu

Tonio BORG

Komisijos narys

[1] OL L 18, 2003 1 23, p. 11.

PRIEDAS

„III PRIEDAS

Apdorojimo būdai, skirti tam tikriems su mėsa ir pienu susijusiems pavojams gyvūnų sveikatai panaikinti

MĖSA Apdorojimo būdas (*)	Liga							
	Snukio ir nagų liga	Klasikinis kiaulių maras	Vezikulinė kiaulių liga	Afrikinis kiaulių maras	Galvijų maras	Niukaslo (*Newcastle*) liga	Paukščių gripas	Smulkiųjų atrajotojų maras
a) Terminis apdorojimas hermetiškai uždarytoje taroje, kai F_0 vertė 3,00 arba daugiau (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Terminis apdorojimas esant minimaliai 70 °C temperatūrai, kuri turi būti pasiekta visoje mėsoje	+	+	+	0	+	+	+	+
(ba) Mėsa gerai išverdama/iškepama, prieš tai iš jos išėmus kaulus ir pašalinus riebalus, ją pakaitinant taip, kad bent 30 minučių jos vidinė temperatūra siektų ne mažiau kaip 70 °C	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Terminis apdorojimas esant minimaliai 80 °C temperatūrai, kuri turi būti pasiekta visoje mėsoje	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Terminis apdorojimas hermetiškai uždarytoje taroje iki ne mažiau kaip 60 °C ne mažiau kaip 4 valandas, kuomet 30 minučių temperatūra viduryje turi būti ne mažesnė kaip 70 °C	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Mėsos be kaulų natūralus fermentavimas ir brandinimas ne trumpiau kaip devynis mėnesius, po kurių turi būti gaunamos šios savybės: Aw vertė – ne daugiau kaip 0,93 arba pH vertė – ne daugiau kaip 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Toks pats apdorojimas, kaip ir e punkte, tačiau mėsa gali būti su kaulais (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Saliamis: apdorojimas remiantis 12 straipsnio 2 dalyje nustatyta tvarka apibrėžtais kriterijais ir atitinkamo mokslinio komiteto nuomone	+	+	+	0	+	0	0	0
h) Kumpiai ir nugarinės: apdorojimas, kurio metu vyksta natūrali fermentacija ir brandinimas, ne mažiau kaip 190 dienų kumpiams ir ne mažiau kaip 140 dienų nugarinėms	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Terminis apdorojimas, užtikrinant ne mažesnę kaip 65 °C vidaus temperatūrą tą laiką, per kurį pasiekiama pasterizacijos vertė (pv) yra ne mažesnė kaip 40	+	0	0	0	0	0	0	+

PIENAS Apdorojimo būdas (*)	Liga							
	Snukio ir nagų liga	Klasikinis kiaulių maras	Vezikulinė kiaulių liga	Afrikinis kiaulių maras	Galvijų maras	Niukaslo (*Newcastle*) liga	Paukščių gripas	Smulkiųjų atrajotojų maras
Žmonėms skirtas PIENAS ir pieno produktai (įskaitant grietinėlę)								
a) Ultraaukšta temperatūra (UAT) (UAT = minimalus apdorojimas esant 132 °C ne mažiau kaip 1 sekundę	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Jei pieno pH mažesnis negu 7,0, atliekamas paprastas aukštos temperatūros trumpalaikis pasterizavimas (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Jei pieno pH 7,0 ir didesnis, atliekamas dvigubas HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Efektyvumas pripažintas.

0: Efektyvumas nepripažintas.

(*) Turi būti imtasi visų reikiamų priemonių kryžminiam užkrėtimui išvengti.

(**) F_0 – tai apskaičiuotas bakterijų sporas naikinantis poveikis. F_0 vertė 3,00 reiškia, kad šalčiausia produkto vieta buvo pakankamai įkaitusi, kad būtų pasiektas toks pat naikinantis poveikis, kaip esant 121 °C (250 °F) per tris minutes momentiškai šildant ir šaldant.“